

SUJET N° 2

TRAVAIL DES VIANDES

Désosser, dénervé, parer et ficeler une palette de porc.
Trier gorge et poitrine.

Après notation du jury, les viandes seront utilisées pour vos différentes fabrications.

Habiller, détailler un poulet pour votre plat cuisiné.

RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES

Confectionner 1.5 kg de pâté de campagne

2 terrines de 600 g plus 1 terrine de 250 g pour la dégustation.
Les terrines seront à présenter décorées et glacées.

Confectionner 2 kg de Chipolatas

Les saucisses devront être portionnées et présentées sur plat.
Cuire 2 saucisses pour la dégustation.

PLAT CUISINÉ

Réaliser un poulet chasseur pour 4 personnes,
accompagné de pommes de terre tournées et de jardinière de carottes (bâtonnets 7 cm x 1 cm)

Présenter chaque part en barquette individuelle.

PLAT TRAITEUR

Confectionner un feuilleté de jambon rectangle d'environ 15/20 cm sur 30 cm
Pâte feuilletée.....0.400kg de farine
Béchamel.....0.750 l de lait

DÉCOR

Sur un médaillon de lait gélifié (fourni par le centre d'examen), vous reproduisez un décor (fourni par le centre d'examen) et vous le glacer.

B.E.P.
C.A.P.

Spécialité : ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR

Code Spécialité :

Durée :
B.E.P. : 7 H
C.A.P. : 7 H

Session
2005

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet : 05-2079

Coefficient:
B.E.P. : 6
C.A.P. : 10

Folio
1 / 1